Бутерброд - это искусство

Н Н Логинова

SHOUT
SHARE
IT

- Логинова Н Н
  - ○

Логинова Н Н
Бутерброд - это искусство

Н.Н.ЛОГИНОВА

Бутерброд - это искусство

Слово "бутерброд" пришло к нам от немцев в минувшем веке. А состоит оно из слов: "масло" и "хлеб". Когда появился первый бутерброд и кто его изобретатель? Имя его сохранилось - им был знаменитый польский астроном Николай Коперник.

В начале ХУ1 века, во время войны Польши с Тевтонским орденом, среди солдат - защитников крепости Олыптыни начались болезни. Выяснилось, что причина - в загрязненном хлебе. Чтобы как-то отличить грязный хлеб от чистого, решили смазывать чистый чем-то светлым. Вот Коперник и предложил смазывать хлеб маслом.

После смерти астронома его нововведение стал усиленно рекламировать Адольф Буттнардт. Лишь спустя несколько лет догадались смазывать маслом не весь каравай, а разрезать его на ломти. Так и появились современные бутерброды. Вероятно, тогда же бутерброд и получил свое название.

По поводу происхождения бутерброда, состоящего из двух ломтиков хлеба и закуски между ними, так называемых сандвичей (точнее, сэндвич), существуют разные версии, но все они связаны с именем англичанина Джона Монтегю графа Сэндвича (1718 - 1792). По одной версии граф Сэндвич, страстный игрок в карты, чтобы не отвлекаться от игры на ужин, придумал этот несложный бутерброд: можно было, не прерывая игры, есть и не испачкать при этом руки.

По другой версии граф во время долгой и утомительной охоты, изрядно проголодавшись, рассек пополам булку и между обеими половинками положил кусок холодной говядины. Так родился первый сэндвич.

Сегодня во многих странах производство бутербродов поставлено на индустриальную основу. Конструируются даже специальные машины для изготовления и продажи сэндвичей. А до 1968 года периодически созывались специальные симпозиумы, посвященные этому вопросу. У многих народов бутерброд считается королем кухни! В Дании, например, их насчитывается до 700 видов и среди них - "любимый бутерброд Ганса Христиана Андерсена", который составляется из нескольких прослоек: бекона, помидоров, ливерного паштета, студня и белой редиски, разделенных ломтиками хлеба.

Готовя бутерброды, всегда можно пофантазировать, проявить выдумку и показать свой изысканный вкус. Главное, приготовлены они должны быть аккуратно, красиво оформлены, отличаться формой и цветом. Одним словом, каждый должен сам проситься в рот! Да, готовя бутерброды, неплохо помнить, что вкусны они будут тогда лишь, когда хлеб нарезан тонкими ломтиками длиной не более восьми сантиметров.

Можно приготовить бутерброды из белого и ржаного хлеба, холодные и горячие, соленые и сладкие - смотря к чему их подаешь: к чаю, пиву, смешанным напиткам или кофе.

Но и подавать их можно по-разному и в различной посуде. Лучше других, пожалуй, подходят подносы, на которых разложить их должно радами, группами в один слой, по диагонали, которые разделят бутерброды по форме, цвету и создадут своеобразную гармонию. К тому же тогда они хорошо просматриваются, и их легко брать. Можно использовать гжельские или деревянные доски, большие плоские тарелки, дно которых покрыть расшитыми салфетками. Ну, а уж если не хватает посуды или дело происходит на природе, разложить бутерброды можно и прямо на бумажных салфетках.

Рядом с общей тарелкой с бутербродами кладут специальную лопатку, щипчики, вилочку или широкий нож, а для канапе (маленьких закусочных бутербродов) - пластмассовые вилочки.

По виду приготовления бутерброды делятся на три группы: открытые, накрытые (сэндвичи) и слоеные.

Хлеб, намазанный одним лишь сливочным маслом, однообразен, не вызывает аппетита, поэтому продукты, которые кладут на хлеб, могут быть самые разные. Будут они более ароматными и пикантными, если к сливочному маслу примешать различные приправы, которые разнообразят как вкус, так и цвет масла. А теперь мы хотим предложить вам рецепты приготовления различных соленых масел.

Бутербродное масло

Овощное масло

В мисочке деревянной ложкой сбить сливочное масло, добавить мелко натертые редис, морковь, свежие огурцы и мелко нарезанный укроп. Добавить соль и чуть-чуть сахара по вкусу. Можно один овощ заменить другим.

Ломтик ржаного или белого хлеба намазать овощным маслом и украсить фунтиком из тонкого ломтика мяса или колбасы, в который положена долька огурца.

Хренное масло

Корень хрена очистить, вымыть и натереть на мелкой терке, добавить уксус, сахар, соль по вкусу, немного майонеза и

замешать в сбитое сливочное масло.

Ломтик ржаного хлеба намазать хренным маслом и украсить кусочком жаркого или филе, на который положен ломтик огурца.

Сельдерейное масло

Вымытые коренья сельдерея отварить в соленой воде, очистить от кожуры и натереть

на мелкой терке, добавить немного кислого светлого сока, соль и сахар по вкусу. Всю эту массу замешать в сбитое сливочное масло. Вместо сельдерея можно употребить морковь с кореньями петрушки.

Этой массой намазать хлеб и украсить бутерброд как нравится. Накрыть сверху листом салата, на него положить звездочку из отварной моркови или цветок ромашки, который делается из белка крутого яйца с помощью фигурного ножа, в середине цветка кладется маленький кружочек моркови.

Томатное масло

К сбитому сливочному маслу добавить томатное пюре, соль, перец и сахар по вкусу.

Томатное масло намазывают на хлеб и украшают, например, фунтиком из сыра, в который положен брусочек моркови.

Зеленое масло

Зелень укропа и петрушки вымыть, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и мелко порубить. К сбитому сливочному маслу добавить по две столовых ложки укропа и петрушки, лимонную кислоту, соль по вкусу.

Намазывают на хлеб и сверху кладут тонкий ломтик колбасы (лучше копченой), на который положен кружочек белка крутого яйца.

Это масло можно делать впрок, для чего сформовать в виде колбасок и заморозить в холодильнике, а затем употреблять как украшение для бутербродов.

Горчичное масло

К сбитому сливочному маслу (200 г) добавить натертый желток трех-четырех крутых яиц, по вкусу горчицу и соль, хорошо перемешать.

Хлеб намазывают горчичным маслом и украшают свернутым ломтиком любого мясного продукта, на который кладется кружочек маринованного огурца.

Сырное масло

100 г пикантного сыра (голландского, российского) натереть на терке. Сбить столько же сливочного масла, добавить сыр и, если необходимо, соль. Можно добавить дольку мелко натертого чеснока, но это на любителя.

Яичное масло

К сбитому сливочному маслу добавить хорошо растертый желток крутого яйца, соль и немного лимонного сока или лимонной кислоты.

Ломтики белого хлеба намазывают маслом и украшают кружочками крутого яйца, в середину которых кладут свернутое филе кильки. Можно еще в рулетик из кильки воткнуть зеленый лук, добавить к моркови. К массе добавить соль, сахар и перец по вкусу, все перемешать. Ломтик любого хлеба намазать сливочным маслом и сверху положить толстым слоем морковную массу (горкой). Диетические бутерброды с морковью подавать к завтраку или ужину.

Килечное масло

200 г кильки очистить от костей и измельчить или пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и слегка обжарить в сливочном масле. К сбитому сливочному маслу добавить кильку, лук и хорошо перемешать. Вместо кильки можно употребить и сельдь.

Ломтики белого хлеба намазывают килечным маслом и украшают фунтиками из ломтиков огурца, в которые положены нарезанные фигурным ножом дольки крутого яйца.

Грибное масло

Свежие боровики или другие трубчатые грибы вымыть, обсушить, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле вместе с мелко нарубленным репчатым луком, добавить соль, молотый перец по вкусу. К сбитому сливочному маслу добавить остуженные приготовленные грибы, посолить, все хорошенько перемешать.

Намазывают эту массу на хлеб и украшают листьями салата и маленькими шляпками грибов. Вместо свежих можно брать соленые или маринованные грибы.

Колбасное масло

Колбасу пропустить через мясорубку, лук (луковица на 300 г колбасы) мелко порубить и обжарить на сливочном масле. Очищенный от кожуры маринованный огурец мелко нарезать. Все замешать в сбитое сливочное масло (250 г).

Ломтик любого хлеба намазывают колбасным маслом, накрывают листом салата и кладут сверху цветок из редиса. Можно украсить и ломтиком помидора, а на него - колечки лука-порея или репчатого лука, обваленные в порошке красного перца.

Овощные бутерброды

Бутерброды с морковью

Очищенную вымытую морковь натереть на средней овощной терке и слегка обжарить в сливочном масле. Отдельно обжарить мелко порезанный лук-порей или репчатый лук и

Бутерброды с л у ком-пореем

На завтрак и ужин можно подать бутерброды с луком-пореем. Ломтики черного хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху цепочкой лук-порей, посыпать солью и мелко нарезанной зеленью.

Бутерброды с репчатым луком

Картофель (150 г) отварить в подсоленной воде. Так же отварить лук (100 г) в небольшом количестве воды. Лишнюю воду слить, картофель и лук размять в пюре, добавить сливочное масло, горячее молоко, соль, перец, все подогреть и хорошо взбить. Пюре должно быть густым.

Ломтики черного хлеба намазать маслом, положить сверху толстым слоем пюре, посыпать мелко нарезанной зеленью и украсить веерочком из ломтиков огурца. К луковому пюре можно добавить сырой желток.

Круглая луковка (веселый сказочный Чиполлино) имеет богатую кулинарную биографию. Наверное, не найти ни одной хозяйки, которая, готовя еду, обходится без репчатого лука или лука-порея. И лук заслужил такое признание. Почти половина углеводов лука состоит из сахара, легко усваиваемого организмом. По содержанию сахара лук можно сравнить разве что с арбузом. Луковую сладость подавляют лишь горькие вещества (глюкозиды) и эфирные масла, придающие остроту луку.

В луке содержатся различные минеральные вещества, витамины С, А, В, В1, Вг, РР. Лук не только хорошая приправа. Из него можно приготовить немало питательных и вкусных блюд.

С незапамятных времен возделывали лук трудолюбивые египетские крестьяне - феллахи. Жрецы объявили лук священным растением и не употребляли в пищу (луковица напоминала формой Луну, которая считалась символом вечности), простому же люду он служил добрым подспорьем в скудной пище. Однако и для них он был священным. При спорах и тяжбах в знак доказательства своей правоты древний египтянин торжественно клялся на пригоршне лука. По приказу фараона ежедневно получали это растение строители пирамиды Хеопса как стимулятор работоспособности.

В Древней Греции среди даров, приносимых богам, особенно ценилась красивая луковица. Добывший ее счастливец награждался как победитель.

Полководец Ксенофонт приписывал луку мощный прилив сил и обязал своих воинов употреблять его в пищу ежедневно.

В средние века считали, что луковица предохраняет от стрел, ударов мечей и алебард. Рыцари носили ее на груди под латами как талисман. А прикрепленный к шлему цветок лука означал

вызов соперника на борьбу до последнего вздоха.

В Швейцарии по сию пору 1 марта в память об исторической победе над саксами в 640 году к головным уборам прикалывают букетики из цветов лука.

А уж лечебные свойства луку приписывали во все года и все народы. "Лук, в твоих объятиях проходит всякая болезнь", - гласит восточная пословица, "Лук от семи недуг", - это уж наше, русское.

Бутерброды с овощами

Две отварные морковки и корень петрушки очистить и натереть на средней терке. Добавить натертый хрен, обжаренный, мелко нарезанный лук, уксус, растительное масло и соль по вкусу. Положить на намазанный сливочным маслом ломоть хлеба толстый слой овощей. Подавать к завтраку, полднику или ужину. Хлеб можно взять любой.

Бутерброды с морковью и сыром

Очищенную и вымытую морковь натереть на средней терке и слегка обжарить на сливочном масле. Посолить, остудить и положить на ломтик белого хлеба, намазанный сливочным маслом, сверху посыпать толстым слоем натертого сыра.

Бутерброды с сельдереем

Корень сельдерея отварите в соленой воде (оставив довольно твердым), очистите от кожицы и натрите на средней терке. Яблоко (желательно кислое) очистите от кожуры, тоже натрите и все смешайте. Добавьте густую сметану, соль, сахар по вкусу, перемешайте. Ломтик хлеба намажьте сливочным маслом, положите лист салата и сверху горкой - сельдерейную массу.

Сельдерейную массу можно приготовить и иным способом. Порубите зелень сельдерея. Полстакана грецких орехов растолките с тремя-четырьмя дольками чеснока до получения

однородной маслянистой массы, добавьте уксус, подсолнечное масло, посолите, поперчите и все перемешайте с зеленью.

Сельдерей содержит большое количество солей натрия, калия, фосфора, эфирные масла и широко применяется в кулинарии как приправа. Но полезен сельдерей и при дерматитах, запорах, крапивнице, отеках сердечного происхождения. И потому бутерброд с сельдереем вкусен и полезен.

Бутерброды со свекольной икрой

Свеклу отварить, очистить и натереть на мелкой терке. Сливочное масло растопить на сковороде, добавить свеклу, соль, сахар, тмин, лимонный сок и натертую лимонную корочку по вкусу, все подогреть. Вместо лимонного сока можно употреблять лимонную кислоту. Ломтик ржаного хлеба намазать сливочным

маслом и положить сверху толстым слоем холодную свекольную икру. Украшать не надо, потому что икра и так выглядит очень красочно. Подавать к завтраку или полднику.

Бутерброды с луковой пастой

Две мелко нарезанные луковицы обжарить в масле, добавить очищенное от кожицы тертое яблоко, рубленое крутое яйцо, сметану и специи. Все хорошо смешать. На намазанные сливочным маслом ломтики ржаного хлеба положить луковую пасту и посыпать рубленым яйцом и зеленью, подавать к завтраку.

Бутерброды с морковью и чесноком

Морковь отварить в соленой воде, очистить, натереть на средней терке, чуть обжарить в масле (можно не обжаривать). Добавить мелко порубленный чеснок, майонез и все перемешать. На намазанные сливочным маслом ломтики белого хлеба положить морковную массу и украсить яйцом.

Возможна в этом бутерброде и сырая морковь.

Бутерброды с тыквой

Очищенную от кожуры тыкву нарезать ломтиками в сантиметр, посыпать солью, обмакнуть в сбитое яйцо, обвалять в пшеничной муке или панировочных сухарях и обжарить в жире. Обжаренные ломтики тыквы положить на тосты, намазанные сливочным маслом. Подавать к завтраку.

Нами почему-то незаслуженно забывается тыква. Еще за три тысячелетия до нашей эры жители Мексики и Египта были хорошо с ней знакомы. В Европу тыква попала лишь в середине XVI века, но только в прошлом столетии это урожайнейшее растение с крупными шаровидными или овальными яркими плодами получило всеобщее признание. На русском столе этот овощ стал тогда тоже очень желанным - все старинные рецептурные справочники прошлых веков отдают ему должное. Еще бы! Мало того что вес плода достигает порой двух-трех пудов, в водянистой мякоти тыквы растворены углеводы, микроэлементы, каротин, витамины, пектиновые вещества, и потому тыкву используют в диетическом питании при ожирении, атеросклерозе, заболеваниях желудка, сердца, расстройствах нервной системы, в качестве противорвотного средства при беременности. Сок из свежей мякоти полезно принимать на ночь при бессоннице.

Бутерброды с томатным пюре

На намазанные сливочным маслом ломтики белого хлеба положить ломтики яблок, а сверху - томатное пюре, посыпать солью и натертым сыром и поместить на несколько минут в духовку. При этом сыр не должен расплавиться.

Фруктовые бутерброды

Бутерброды с яблоками и сыром

Очищенные от кожуры яблоки и сыр натереть на средней терке, добавить сметану и специи, сахар и соль по вкусу. На намазанные сливочным маслом ломтики белого хлеба положить приготовленную массу и украсить тюльпанами из вареной моркови и зеленью.

Можно этот рецепт и несколько усложнить. Яблоки очистить от кожуры, вынуть сердцевину, нарезать кружочками толщиной в сантиметр и немного обжарить с обеих сторон в сливочном масле так, чтобы они не разваливались. Сыр и белый хлеб нарезать такими же по величине кружочками, как и яблоки. Хлеб намазать сливочным маслом, положить сверху ломтик сыра и на него кружочек яблока, в середину которого вместо сердцевины чайной ложкой вложить готовое желе. Бутерброды декоративны и вкусны.

Бутерброды с фруктовым ассорти

Ломтик белого хлеба намазать шоколадным маслом (масло легко сделать самим) или сливочным маслом, сверху положить различные очищенные, вымытые и нарезанные фрукты и ягоды. В зависимости от вкуса и возможностей можно комбинировать яблоки, груши, сливы, абрикосы, апельсины, лимоны.

Бутерброды с земляникой

Ломтики белого хлеба намазать сливками, творожной массой или медом. Сверху положить целые или размятые ягоды свежей земляники, посыпать слегка сахарной пудрой.

Бутерброды с фруктовым пюре

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, намазать сверху погуще фруктовым пюре. Лакомство это по вкусу малышне.

Бутерброды

с мясными продуктами

Бутерброды со шпиком

Копченый шпик нарезать мелкими кубиками, добавить рубленый репчатый лук, перец или растертый тмин и положить на ломтик черного хлеба. Можно добавить измельченный чеснок. Украсить кольцами репчатого лука, обвалять в паприке.

И еще вариант бутерброда со шпиком. На ломтики ржаного хлеба положить ломтики копченого шпика, сверху на него - смесь натертого хрена, маринованного огурца и майонеза. Посыпать рубленой зеленью.

Бутерброды с колбасной массой

Колбасу вареную мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Вместо колбасы можно употребить обрезки ветчины или остатки любого другого мяса. Добавить сметану или бульон,

соль, перец, мелко нарезанный и обжаренный лук, мелко нарубленную зелень петрушки и все смешать в однородную массу. Ломтики хлеба, намазанные сливочным маслом, покрыть ровным слоем колбасной массы и украсить веерочками от огурца.

Бутерброды с сырно-колбасной массой

Колбасу, сыр, крутое яйцо пропустить через мясорубку, добавить сметану, горчицу, сливочное масло, соль, перец, все перемешать и сбить. Если полученная паста слишком густа, надо добавить еще сметаны. Ломтики ржаного хлеба покрыть приготовленной пастой и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Бутерброды с рыбой

Бутерброды с икрой

Теперь, когда красная и черная икра нам просто-напросто не по карману, можно использовать икру любой рыбы. Осторожно вынуть икру из рыбины, выложить в сито и залить кипятком. Затем очистить ее от хорошо заметной пленки, добавить соль, перец, мелко нарезанный, ошпаренный кипятком репчатый лук, уксус и растительное масло. Для бутербродов с икрой употребляют только белый хлеб, который можно предварительно поджарить. Бутерброды украсить ломтиками лимона и зеленью.

Можно подобие икры приготовить и самим. Для этого пропустить через мясорубку сельдь, масло сливочное, вареную морковь, добавить по вкусу перец, еще раз пропустить через мясорубку и аккуратненько положить на хлеб, намазанный сливочным маслом. Получается полная имитация бутербродов с красной икрой.

Бутерболы с килькой

Вырезать круглые ломтики белого хлеба диаметром как и у ломтика сваренного вкрутую яйца. Намазать сливочным маслом, положить ломтик помидора (можно обойтись и без него), сверху - кружочек яйца и на него филе кильки.

Бутерброды с килечной массой

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом. Филе кильки пропустить через мясорубка или просто измельчить, добавить густую сметану и хорошо перемешать. Килечную массу нанести на приготовленный хлеб и украсить ломтиками яйца и маринованного огурца.

Бутерброды с рыбными консервами

На ломтики хлеба, намазанные сливочным маслом, посередине положите дольки помидора, яйца, сваренного вкрутую, или огурца и с обеих сторон консервированную рыбу (шпроты, сайра, сардины, скумбрия и другие). Можно посыпать мелко нарезанной зеленью и сверху положить брусочек красного помидора.

Бутерброды с селедочным паштетом

Для приготовления паштета надо отварить 200 г картофеля в мундире, очистить от ко

журы, добавить очищенную от кожи и костей сельдь и обжаренную луковицу, все пропустить через мясорубку. Вместо сельди можно взять другую рыбу, сходную по вкусу. Затем к полученной массе добавить сметану, специи: горчицу, перец, уксус - и все сбить. Вкус картофеля не должен ощущаться. На ломтики любого хлеба, намазанные сливочным маслом, положить горкой селедочный паштет и посыпать мелко порубленной зеленью.

Бутерброды с копченой треской

Мелко порубленную треску горячего копчения смешать с порубленным крутым яйцом и майонезом, положить горкой на хлеб с маслом, украсить веточкой свежей петрушки.

Бутерброды с филе сельди

Намазанные сливочным маслом ломтики белого хлеба покрыть густым слоем томатного пюре, заправленным кусочками филе сельди. Посыпать натертым сыром.

Различные бутерброды

Декоративные бутерброды

Ломтики ржаного хлеба, намазанные сливочным маслом, покрыть целиком тонкими ломтиками маринованного огурца. Сверху положить цветок ромашки из крутого яйца. Из ломтиков белка сделать цветок, в середину его положить желток или кусочек красного помидора, либо звездочку из отварной моркови. Украсить перьями зеленого лука или лука-порея.

Бутерброды с яйцом и хреном

На разогретой сковороде в масле или маргарине зажарить глазунью или омлет. На ломтики белого хлеба, намазанные сливочным маслом, положить глазунью или омлет и вокруг выложить маленькие кусочки обжаренного белого хлеба - гренки. Посыпать натертым, обжаренным в сливочном масле хреном.

Бутерброды с хреном и взбитыми сливками

Хрен очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Добавить сахар, соль и светлый кислый сок (например, айвовый). Густые сливки взбить и замешать туда подготовленный хрен. Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом (можно обойтись и без него), сверху выложить приготовленные взбитые сливки и сразу подать к столу.

Бутерброды с сыром и хреном

К натертому хрену добавить сахар, соль и лимонную кислоту по вкусу. Ломтики хлеба намазать приготовленным маслом и посыпать натертым сыром.

Бутерброды с мясом и хреном

Очищенное от кожуры яблоко натереть на крупной терке, добавить две столовые ложки натертого хрена, соль, сахар и все перемешать. Можно добавить немного густой сметаны. На ломтики ржаного хлеба, намазанные сливочным маслом, положить приготовленную массу, которая должна быть густой. Сверху поместить ломтики мяса (200 г) или колбасы, украсить зеленью и огурцами.

Бутерброды с хреном и помидорами

Ломтик рижского хлеба намазать сливочным маслом, выложить сверху натертый хрен, смешанный с майонезом. На бутерброды положить ломтики помидора, посыпанного молотым перцем или порошком базилика.

Забористая приправа - хрен - так же традиционно в русской кухне, как и горчица. Известно: сладким калечат, а горьким лечат, и потому, хоть и говорят, что хрен редьки не слаще, уголь сажи не белей, но хрен придает особый вкус блюдам да еще полезен. Сок его обладает желчегонным, противоцинготным и отхаркивающим действием. Пьют его для удаления избытка влаги из организма, при лечении гастритов с пониженной кислотностью желудочного сока.

Готовят приправу из хрена заранее, чтобы она набрала силу, но не была столь ядреной. Неплохо добавить в натертый хрен сметану или майонез - это придает приправе пикантность. В соединении с брусникой и сметаной хрен хорош к дичи. Без всяких примесей отлично подходит к горячим копченостям, студню и вареному мясу. Особым деликатесом считается хрен, перемешанный со взбитыми сливками и добавленными орехами: получается великолепная приправа к ветчине. Добавляют хрен и в маринады при консервировании огурцов и красной свеклы - это придает им крепость и определенный вкус.

Бутерброды с тминным сыром

На ломтики ржаного хлеба с маслом положить яблочное пюре или мармелад из других фруктов и ягод, джем, желе либо мед. Сверху накрыть толстым ломтиком тминного колбасного сыра (или самодельного). Можно джем или мармелад класть на ломтик сыра. Отличная закуска к завтраку, полднику, с кофе, кефиром или простоквашей.

Бутерброды с шампиньонами

Хлеб нарезать ломтиками и намазать маслом. Маринованные шампиньоны мелко нашинковать, добавить сметану, нарезанный репчатый лук, измельченные яблоко и крутое яйцо.

Ломтики хлеба намазать толстым слоем полученной массы. Каждый бутерброд украсить зеленью и кусочком помидора или

половинкой чернослива.

Бутерброды по-датски

Ломтики белого хлеба, намазанные сливочным маслом, полностью накрыть ломтиками сыра. На сыр (посередине) положить полоску помидора, с одной стороны помидора - дольки крутого яйца, с другой - маслины или отваренные в сахарном сиропе ломтики яблока.

Бутерброды с творогом

Ржаной хлеб намазать маслом. Творог хорошо растереть и добавить фруктовое или ягодное желе (красносмородиновое, малиновое, яблочное и др.) по вкусу. На ломтики хлеба положить толстый слой творожной массы, а сверху - кусочек желе. Подавать с чаем к ужину.

Бутерброды с творогом и овощами

Ломтики рижского хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху смешанный со сметаной и солью творог и натертый чеснок. Украсить, воткнув в один угол несколько кусочков редиса, во второй - половинки ломтиков маринованного или свежего огурца, в третий и четвертый - положив ломтики помидора и зеленый лук.

Бутерброды весенние

Любой хлеб с маслом сверху покрыть толстым слоем творога, смешанного со сметаной и солью. На бутерброды положить кружочки редиса и посыпать зеленью. Вместо редиса можно взять половинки ломтиков свежего огурца, воткнув их рядами в творог. Можно в один ряд воткнуть редис, во второй огурцы.

Большие бутерброды

Такие бутерброды просто незаменимы к холодному столу, который, кстати, имеет массу преимуществ: можно значительно расширить круг гостей, освобождается много места для танцев... Гости, которые чуть запоздали, свободно найдут угощение. На таком столе можно без труда отыскать любимое блюдо. Для холодного стола используют, как правило, большой стол (подойдет и письменный), который придвигают плотно к стене. Иногда ставят в разных местах комнаты небольшие столики, к которым можно свободно подойти. На нарядную скатерть ставят вазу с цветами. На один край или рядом на отдельный столик ставят тарелки, чашки, фужеры, рюмки, кладут вилки и ложечки, бумажные салфетки. Ножом, как правило, за холодным столом не пользуются, все блюда едят ложкой или вилкой. Всевозможные салаты, компоты, сладкие блюда, пироги, булочки, торты и, конечно же, большие бутерброды составляют основу холодного стола. Но это может быть и чисто бутербродный стол. Не волнуйтесь, он не покажется бедным, ведь в "изобретении"

бутербродов фантазия ваша поистине может быть безграничной.

Ни холодный, ни бутербродный стол перегружать не стоит. Ведь пополнить запасы на столе возможно и по мере необходимости. Пустые блюда и остальную грязную посуду уносят, чтобы стол выглядел красивым и убранным весь вечер.

Что касается алкогольных напитков, то в их выборе ограничений не существует. Однако холодный стол все-таки предрасполагает к умеренному их употреблению. А вот кофейник или чайник с горячими напитками и под сохраняющим тепло колпаком - непременно быть должны. Не забудьте фруктовый сок и минеральную воду.

Приятного вам вечера!

Бутерброды с сосисками и хреном

К сосискам принято подавать приправу - горчицу или хрен, потому как в старинной поваренной книге сказано: "...в самом умеренном употреблении умножают оные позыв на еду, прибавляют пище вкус и способствуют пищеварению..." Вот и к бутерброду с сосиской положен хрен.

Итак, с батона срезать все корки, обровнять края так, чтобы получился прямоугольный брусок, разрезать его по горизонтали на три пласта, каждый из которых смазать сливочным маслом и слегка зарумянить в духовке. Остудить и не на смазанную сторону пластов нанести ножом 100 г масла, растертого со столовой ложкой хрена. Смесь слегка посолить. Вдоль всех пластов, посередине, уложить ровной полосой нарезанные кружочками отваренные и очищенные от оболочки сосиски, укладывая кружочки так, чтобы один находил на другой. Вдоль одного края из кондитерского мешочка узорной трубочкой красиво выложить пюре из протертого через дуршлаг зеленого горошка, смешанного с майонезом. Другой край пласта покрыть полоской рубленных кубиками свежих или соленых очищенных от кожи огурцов. Приготовленные пласты нарезать поперек на равные полоски шириной в два пальца.

Бутерброды с яйцами, луком и сельдью

Приготовленный, как для предыдущего бутерброда, хлеб намазать сливочным маслом, растереть с томатом, положить посередине ломтики крутых яиц желтком кверху. Один край каждого пласта посыпать рубленым луком, другой край выложить полоской филе сельди. Готовые пласты порезать на полоски, как и в предыдущем рецепте.

Бутерброды с валиком из паштета

Хлебные пласты (приготовить, как в первом рецепте) густо смазать майонезом. Ливерную колбасу или готовый паштет растереть со сливочным маслом в соотношении 2:1, скатать валик

толщиной в полтора пальца и положить посередине каждого подготовленного пласта. Одну сторону пласта украсить полоской из рубленых яиц, перемешанных с рубленой зеленью петрушки, а другую - сложенной вдвое полоской шпика. Посередине валика из паштета или ливерной колбасы сделать вдоль ручкой ножа углубление и в него насыпать мелкорубленый зеленый лук. Готовые пласты нарезать поперек на равные полоски шириной в два пальца.

Майонез значительно улучшает вкус бутерброда и немудрено, ведь соус этот готовят из растительного масла, яичного желтка, уксуса, горчицы, соли, сахара, а иногда еще и пряностей. Слово "майонез" - географического происхождения и связано оно с названием города Маон на острове Минорка,

Маон, как указывает один из французских энциклопедических словарей, был завоеван герцогом Ришелье, а затем город осадили англичане. Иссякли у французов все запасы продовольствия, только и остались лишь яйца да оливковое масло, из которых повара готовили яичницы и омлеты, изрядно всем поднадоевшие. Тогда Ришелье приказал личному повару приготовить что-нибудь новенькое. Находчивый повар взял да и взбил яйца с маслом и приправил эту смесь солью и пряностями. Понравившийся соус в честь города и назвали маонским - майонезом.

Есть и иные версии изобретения этого соуса, но все они связаны только с Маоном.

Бутерброды с овощами

Пласты хлеба (см.рецепт "Бутерброды с сосисками и хреном") густо смазать сливочным маслом, растертым с зеленым луком, рублеными крутыми яйцами и зеленью петрушки. Посередине положить филе сельди. С одного края пласта уложить нарезанные кубиками помидоры, другой край украсить свежими огурцами, нарезанными тонкими кружками и вертикально воткнутыми в масло. Готовые пласты нарезать поперек на равные полоски.

Бутерброды со сладким перцем

Творог смешать с желтком крутого яйца, добавить нарезанные кусочки бланшированного сладкого перца, растительное масло, молотый черный перец, соль, мелко нарезанный лук и все хорошо перемешать. Ломтики ржаного хлеба, намазанные сливочным маслом, покрыть толстым слоем приготовленной творожной массы. Украсить зеленым луком, редисом и полосками сладкого перца.

Бутерброды с начинкой

С маленькой булочки срезать "крышечку", вынуть мякиш, заполнить салатом (мясным, овощным, рыбным), накрыть

крышечкой и поджарить в духовке, пока булочка не станет светло-желтой. Можно подавать не только к холодному столу, но и к завтраку с кофе или к обеду с супом-пюре.

Салат, пожалуй, одна из самых легких и хорошо возбуждающих аппетит закусок. Слово "салат" в XVIII веке было заимствовано нами из французского языка, куда, в свою очередь, попало из итальянского и означает "соленая" зелень. Европейские, да теперь и наши, кухни тоже знают великое множество салатов. Их возможно готовить практически из любых овощей.

Бутерброд с яйцом, винегретом и огурцом

С каравая белого хлеба срезать корку, разрезать горизонтально на круглые, толщиной в сантиметр пластины, намазать сливочным или каким-либо соленым маслом (икорным, селедочным). В середину круглого ломтя положить три половинки сваренного вкрутую яйца, нарезанного фигурным ножом. На каждую половинку поместить треугольник помидора. Вокруг выложить толстым слоем винегрет, заправленный густым соусом, выровнять ножом и сверху радиальными линиями (на расстоянии трех сантиметров) от половинок яйца положить кусочки шпрот или какой-либо другой рыбы. Вдоль края хлеба разложить вперемежку звездочки из свежего неочищенного от кожуры огурца и ломтики помидора, посыпать мелко нарубленной зеленью. Большой круглый бутерброд поместить на стеклянной или фаянсовой тарелке. Разрезать его на куски так, как режут круглый торт. Такие бутерброды очень декоративны.

Винегрет - "король" любого застолья. Слово вроде бы из французского языка? Действительно, название блюда произошло от французского "винэгр" уксус, а в переводе - "уксусный салат". Но блюдо это исконно русское и существовало на Руси еще задолго до появления в ней первых французских поваров. Да и во французских кулинарных книгах винегрет значится как "салат де рюсс" - русский салат.

Двойные бутерброды - сандвичи

Во времена былые наши предки, отправляясь в путь-дорогу, снаряжались матерями и женами специальными дорожными пирогами, которые так и назывались - подорожники или попутинки. Но в наш скоростной век все упростилось, и самое удобное теперь - приготовить в путешествие бутерброды-сандвичи. Для этого надо всего лишь между двумя намазанными сливочным маслом ломтями хлеба положить самые различные, по вашему, разумеется, вкусу, продукты. Бутерброды завернуть в фольгу и "бросить" в целлофановый пакет. Вот и все премудрости. Только продукты, и это следует помнить обязательно, выбирать нужно такие, чтобы быстро не портились. Размер и форма

сандвичей должна соответствовать размеру спичечной коробки, однако, предназначенные в дорогу, могут быть и покрупнее.

Бутерброды-пирамиды

Эти бутерброды схожи с детскими бутербродами - башнями, но начинка для них, как правило, берется более острая. Для одного бутерброда взять три пять ломтиков хлеба. Каждый последующий, укладываемый сверху, будет меньшего размера. На первый ломтик-основание, намазанный сливочным маслом, кладем, например, ломтик филе, второй, меньший по размеру, покрываем ломтиком маринованного огурца, на третий - поместим кружочек сваренного яйца, на четвертый - кладем сверху и скрепляем его с остальными бутербродами вилкой, на конец которой натыкаем свежую или маринованную сливу.

Для таких бутербродов можно употреблять хлеб всех сортов.

Сандвичи с грибами-сыроежками

Сыроежки или другие грибы отваривают, охлаждают, отжимают, мелко рубят, заправляют сметаной, добавляют шинкованный укроп. Отдельно жарят репчатый лук. Этой массой смазывают ломтики пшеничного хлеба, кладут этажами один на другой, сверху покрывают тоненьким ломтиком хлеба.

Многослойные бутерброды

Бутерброд с сыром

Четыре больших ломтя белого хлеба намазать сливочным маслом. На каждый положить такой же толщины кусок сыра, все ломти сложить вместе, немного сжать и дать постоять бутерброду полчаса. Нарезать поперек на аккуратные куски толщиной в сантиметр.

Разложить на плоской тарелке.

"Мраморные бутерброды"

Нежирный творог растирают со сливочным или растительным маслом, добавляют соль по вкусу, молотый перец. Полученной массой покрывают ломтики ржаного хлеба. Сложив четыре-пять ломтиков стопкой, их завертывают в пергамент и сверху кладут легкий груз. Через полчаса гнет снимают и стопку разрезают в вертикальном направлении на тонкие ломтики.

Для начинки "мраморного" бутерброда пригодны любые продукты, в том числе баклажанная и кабачковая икра.

Бутерброд с творогом, редисом, огурцом

Творог размять, добавить сметану, три нарезанные со всеми средними листьями редиски, соль и мелко нарезанный зеленый лук, все хорошо перемешать. На ломоть ржаного хлеба, намазанный сливочным маслом, выложить толстым слоем творожную массу, выровнять и украсить косо нарезанными ломтиками редиса и свежего огурца, воткнутыми в творожную

массу по всей длине. Посыпать нарезанным зеленым луком и сверху в некоторых местах положить полоски помидоров. Затем большой бутерброд разрезают на нужной величины куски и раскладывают на подносе. Украшают по вкусу.

Бутерброд с сельдью и овощным салатом

На ломоть ржаного хлеба с маслом положить на один край в длину нарезанные косо кусочки филе сельди и посыпать мелко нарезанным репчатым луком или украсить кольцами лука. Второй край ломтя выложить цветным овощным салатом. Можно посыпать мелко рубленным хйцом, зеленью, положить сверху кружочек помидора. Большой бутерброд поместить на подносе и украсить свободные места листьями салата или зеленью.

Детские бутерброды

Для детей лучше готовить двойные (накрытые) бутерброды.

1. Ржаной или белый хлеб без корки нарезать большими тонкими ломтями, намазать более толстым слоем сливочного или соленого масла, сложить по два. Затем большой двойной бутерброд разрезать по диагонали два раза, получив четыре треугольника.

2. Сладкую сдобную булочку разрезать по горизонтали на две плоские половинки, каждую из которых намазать сливочным маслом, сложить вместе, положив между ними ломтик сыра или обжаренного сельдерея. Затем бутерброд разрезать по диагонали два раза, получив четыре треугольника.

3. Рожок разрезать поперек на кружочки толщиной в половину сантиметра, можно обжарить слегка, намазать сливочным маслом и покрыть густым фруктовым пюре или сладкой творожной массой. Можно покрыть одновременно и тем и другим. Два намазанных бутерброда сложить, немного сжать, дать постоять. Подавать на плоской тарелке разложенными в виде пирамиды или в корзиночке. Такие бутерброды дети могут есть, не рискуя испачкать руки и одежду.

4. Тонко нарезанные ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, на края положить слой творога, растертого с молоком или сливками и сахарным песком. В середину насыпать засахаренные ягоды.

Очень привлекательно выглядят бутерброды из разноцветных ягод, лучше некрупных. Так один бутерброд можно сделать с черникой, другой - со смородиной, а третий - будет с лесной земляникой, четвертый - с морошкой или малиной. Ягоды присыпать измельченными орехами.

5. Тонкими ломтиками нарезать белый хлеб и намазать с одной стороны маслом. Очищенные яблоки натереть на терке, добавить сахар, корицу, сырое яйцо, перемешать и положить

"фарш" на ту сторону булки, где масла нет. Положить бутерброды на разогретую сковороду маслом вниз, накрыть крышкой и выпекать. Через две - пять минут все готово!

6. Выемками для печенья вырезать из черствого хлеба маленькие фигурки, намазать их маслом, сверху положить ломтики сыра, вырезанные теми же выемками, при помощи корнетика нанести рисунок из джема.

7. Такие бутерброды можно дать ребенку в школу, они так и называются "школьные". Булку нарезать наискось, каждый ломтик намазать маслом, посыпать натертой на крупной терке морковью, сверху положить ядра грецких орехов, украсить зеленью петрушки и прикрыть ломтиком булки.

8. Этот бутерброд называется "парус", он годится к детскому праздничному столу. Ломтики батона, срезанные наискось, намазать маслом, на которое ножом-пилкой нанести волнистый рисунок, на шпажке закрепить треугольный ломтик сыра, украсить веточкой зелени. Хорошо положить такие бутерброды на голубую тарелочку.

9. Эффектно выглядят на детском праздничном столе и бутерброды "башня". Взять четыре ломтика белого хлеба: первый диаметром 3 - 4 сантиметра, каждый последующий - меньше. Ломтики хлеба, кроме первого, намазать с обеих сторон маслом. На первый ломтик положить кружок сыра, на второй - свежего огурца, на третий - кружок сваренного вкрутую яйца и отварной морковки или помидора. Верхний ломтик можно украсить цветком из редиса, малиной или любой иной ягодой.

10. Срезать с белого хлеба корку, придать ему прямоугольную форму и разрезать вдоль на длинные, толщиной в полсантиметра ломти. Намазать их шоколадным или сливочным маслом. Между ломтями могут быть различные продукты: яблочный мармелад, ломтики фруктов, сваренных в сахарном сиропе, масса из свежих сладких фруктов или ягод, фруктовый или ягодный джем, сладкая творожная масса и др. Сложенные вместе ломти положить в холодное место, дать пропитаться. Перед подачей разрезать на одинаковые куски, разложить на подносе. Поднос с бутербродами можно украсить дополнительно цветами, фруктами, ягодами.

Тортовые бутерброды

Тортовый бутерброд из черного хлеба

Буханка черного хлеба - орловского, столового, бородинского или какого-либо другого, - с которого срезаны все корки, нарезается на горизонтальные пласты. Быстро подрумяньте их с обеих сторон в топленом масле на раскаленной сковороде. Между тонкими поджаренными пластами положите какую-нибудь

закусочную массу, подобрав ее по цвету и вкусу. Различными массами можно намазать слоями не более трех пластов хлеба, иначе при нарезании бутерброды распадутся по слоям на части.

Приготовить массу из печени. Для этого печень надо очистить от пленки и желчных протоков, порезать на кусочки, положить на сковороду с раскаленным маслом, посолить и быстро обжарить на сильном огне. Влить три столовые ложки воды, накрыть крышкой и минут пять потушить. Остуженную печенку пропустить через мясорубку вместе с очищенным сырым луком. К фаршу добавить растертое с сыром масло, посолить, поперчить и выбить ложкой, чтобы получилась пышная масса. Эту массу нанести на поджаренный тонкий прямоугольник хлеба. На уложенную ровным слоем приготовленную массу положить второй поджаренный ломтик, на него - ветчинную массу.

Ее готовят так. Крутые яйца пропустить через мясорубку вместе с ветчиной, добавить масло, сыр, горчицу, соль и перец. Массу хорошо растереть и намазать ею второй хлебный пласт. Слои закусочной массы на хлебных пластах должны быть одинаковой толщины. Если ветчинная масса получится недостаточно розовой по цвету, ее надо подкрасить свекольным или морковным соком, чтобы каждая начинка резко отличалась по цвету от другой. На третий пласт положить начинку из сыра с яйцами: желтки протереть через дуршлаг, добавить масло, растереть в однородную массу, всыпать натертый сыр, хорошо вымешать, добавить красный горький перец, чтобы начинка была достаточно острой, посолить и намазать слоем такой же толщины, как два предыдущих. Накрыть четвертым поджаренным пластом, плотно завернуть в целлофан и пергаментную бумагу, положить в холодильник. Перед подачей развернуть закусочный торт и порезать ломтиками толщиной в палец. Разложить на длинном узком блюде или дощечке, покрытой бумажными салфетками, а летом - вымытыми и вытертыми широкими зелеными листьями, например, клена, вяза... Укладывать ломтики надо так, чтобы они слегка находили один на другой. При такой укладке все пласты видчы и блюдо имеет более красивый вид.

Тортовый бутерброд из белого хлеба

Срезать корки с белого батона, придать ему форму кирпичика, разрезать по горизонтали на три пласта, каждый обжарить с обеих сторон и каждый намазать приготовленной массой.

Растереть в миске плавленый сыр с сардинами или шпротами, постепенно подливая масло из-под них. Добавить соль и перец по вкусу. Этой массой намазать поджаренный ломоть хлеба. Накрыть его другим поджаренным ломтем.

Протереть через дуршлаг вареные яйца, помидоры нарезать очень мелкими кубиками, положить на 20 - 30 минут в дуршлаг, чтобы стек сок, затем перемешать, растирая с яйцами, добавить майонез, зелень, сахар по вкусу, соль. Полученной массой намазать второй ломоть хлеба. Накрыть его третьим пластом.

Икру любых рыб растереть с маслом. Острым ножом порезать приготовленный закусочный торт поперек на треугольники, положить каждый на боковой разрез и из кондитерского шприца с узорным наконечником выдавить волнообразные полоски икорного масла. На концах полосок положить пучки рубленой зелени.

Соленые тортовые бутерброды

Готовят такие бутерброды из круглых караваев белого хлеба или из отдельных больших ломтей хлеба. Еще лучше, если это будет хлеб домашней выпечки.

У хлеба срезают корку, нарезают горизонтально на ломти толщиной в сантиметр. Можно ломтям придать и ромбовидную, и четырехугольную, и любую другую форму. Обычно берут три ломтя, между которыми помещают различные соленые масла, паштеты, пасты. Можно положить и сваренные вкрутую яйца, филе сельди, мясные изделия, овощи, отваренные в соленой воде, и всякую всячину. Края торта выравнивают, намазывают соленым маслом или густой сметаной, посыпают тертым сыром, мелко нарезанной зеленью или мелко рубленным крутым яйцом.

Сверху торт украшают наиболее подходящими продуктами: фунтиками из ветчины, рулетиками колбасы, дольками яйца, ломтиками овощей, маринованными фруктами, зеленью -г- как подскажет воображение. Перед подачей тортовый бутерброд разрезают на треугольники, не разрушая украшение. Рядом кладут лопатку или щипцы для торта. Такие бутерброды долго не засыхают и потому хороши на коктейль-вечере, с кофе или к столу, накрытому в виде буфета, к холодному столу.

Гренки (тосты)

Гренки можно приготовить не только с помощью тостера, но и на обыкновенной сковороде, противне, на газовой плите, положив на конфорку рассекатель огня, и на электроплитке.

Для приготовления их чаще используют белый, свежий и не очень, хлеб, но на любителя это может быть и ржаной. Обычно с хлеба срезают корку, разделяют его на ломтики толщиной в 0,5 - 1 сантиметр, намазывают сливочным или растительным маслом, маргарином, кладут на сковороду и обжаривают до светло-коричневого цвета. Но надо постараться не засушить хлеб - в середине гренки должны остаться мягкими. Подают их и горячими, и остывшими. Более вкусны, пожалуй, первые.

Чтобы сделать их повкуснее и придать привлекательность, на гренки кладут различные продукты, вес которых должен быть примерно равен весу самой гренки.

Можно делать и наоборот. Сначала на смазанный маслом ломтик хлеба кладут продукты, а уж затем запекают в духовке. Эти бутерброды-гренки всегда подают горячими к бульонам, супам-пюре, кофе.

Острые гренки

Ломтики пшеничного хлеба без корочек слегка обжарить на масле с одной стороны, другую же смазать смесью из тертого сыра, томата-пасты или кетчупа, яичного желтка и красного острого перца и запечь в духовке.

Гренки с мясным фаршем

Отварное мясо вместе с репчатым луком пропустите через мясорубку, добавьте панировочные сухари и поджарьте на масле. Добавьте к этому яйцо, сметану, посолите по вкусу и все тщательно перемешайте. Приготовленным фаршем намажьте ломтики вчерашней булки или хлеба, положите на противень, смазанный маслом, поставьте в духовку на малый огонь минут на десять. Подавайте к столу горячими к бульону.

Тартинки

Смешайте равное количество масла и тертого сыра, любого, можно и плавленого, добавьте соль, красный перец, намажьте хлеб и запекайте в духовке. Тартинки готовы, когда сыр начинает плавиться. К столу они хороши, пока горячие.

Гренки к бульону

Пшеничный черствый хлеб нарежьте маленькими кубиками, смочите в молоке, взбитом с яйцом, посыпьте тертым сыром и поджарьте на сливочном масле. Жарьте, пока не подрумянятся. Их подают к прозрачному бульону.

Гренки с рыбным фаршем

Отварную рыбу и лук пропустим через мясорубку, посолим, добавим черного перца, перемешаем и поджарим массу на растительном масле. После этого рыбный фарш кладем на тонкие ломтики пшеничного хлеба, сбрызгиваем растительным маслом и поджариваем минут десять в разогретой духовке.

Гренки с повидлом заливные

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками, размочить в смеси подслащенного молока с яичными желтками и поджарить на сливочном масле. Густое повидло смешать с измельченными подсушенными орехами и намазать на поджаренные ломтики хлеба. Затем поместите их в подходящую посуду, сверху залейте взбитыми в пену яичными белками и запекайте в жарочном шкафу при умеренной температуре.

Гренки с плодами и ягодами

С батона белого хлеба срезают корки. Теперь нарежьте его тонкими ломтиками, миллиметров по пять, пропитайте смесью из яиц, молока и сахара, обжарьте на маргарине или сливочном масле с обеих сторон. На поджаренные ломтики положите прогретые в сиропе консервированные плоды и ягоды, полейте абрикосовым соусом.

Для приготовления соуса промойте курагу, залейте холодной водой. Часа через два слейте настой, добавьте по вкусу сахар, прокипятите.

Зеленый горошек с гренками

Сначала приготовьте гренки: нарежьте белый хлеб квадратиками, треугольниками, кружочками. Смешайте молоко, яйца, сахарный песок и немного взбейте. Гренки смочите в этой смеси и обжарьте слегка в кипящем сливочном масле до золотистой корочки.

Высыпьте банку зеленого горошка в кастрюлю, дайте закипеть и мгновенно снимайте. Выложите на блюдо или тарелку, облейте разогретым сливочным маслом (достаточно столовой ложки), а сверху положите яйца, сваренные в мешочек. Все блюдо обложите по кругу готовыми гренками.

Гренки с яйцами

На небольшом количестве жира подрумяньте нарезанный ломтиками батон. На каждый ломтик положите ломтик колбасы, осторожно вылейте по яйцу. Сверху положите по два кусочка помидоров.

Слегка посолите, поперчите, посыпьте натертым сыром. Запекайте в горячем духовом шкафу минут десять так, чтобы помидоры слегка подпеклись, а сыр не расплавился.

Гренки с соусом из шампиньонов

Нарезать черствый пшеничный хлеб ломтиками толщиной в сантиметр. Быстро смочить в молоке, взбитом яйце и обжарить в сильно разогретом фритюре или духовке.

Шампиньоны, очищенные, промытые, нарезать ломтиками и тушить до мягкости, добавив немного подсоленной воды и сливочного масла. Взбить желтки с молоком и залить грибы. Добавить соли и черного перца по вкусу. Варить на слабом огне до густоты, непрерывно помешивая. Снять с плиты и вылить на поджаренные гренки.

Подавать горячими. Можно посыпать сверху тертым сыром или полить сметаной, смешанной с мелко порубленной зеленью.

Гренки с мозгами

Очищенные от пленки мозги (800 г) залить кипятком с солью и уксусом и варить пять минут, затем воду слить. Остудить,

порезать мелкими кубиками. Пару луковиц мелко нарезать, обжарить в топленом масле до светло-золотистого цвета, добавить нарезанные мозги, сметану и взбитое яйцо и все немного обжарить. Слегка остудить, поперчить, посолить. Этой массой, плотно прижимая, намазать приготовленные гренки, посыпать сухарями и сыром. Поставить в сильно нагретую духовку на несколько минут, чтобы подрумянились. Подать горячими.

Гренки с овощами

2 батона белого хлеба, 300 г моркови, небольшой кочан цветной капусты, кабачок, банка зеленого горошка, 400 г молодого картофеля, 4 яйца, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, соль по вкусу.

Все овощи отварить по отдельности, процедить. Добавить процеженный от сока консервированный горошек, заправить маслом, растертым с желтками, всыпать сухари, посолить по вкусу, все перемешать, добавить взбитые белки, мешая овощную массу сверху вниз. Разложить овощи горкой на приготовленные гренки, посыпать тертым сыром и запечь в духовке со средним жаром.

Гренки по-немецки

Небольшие ломтики белой булки обжарить на масле с одной стороны, с другой - намазать майонезом. Разрезанные вдоль сосиски уложить на гренки, смазанные майонезом, покрыть сверху кружочками помидоров, посыпать тертым сыром, запечь в духовке. Подать к пиву.

Тосты с яйцом

Ломтики белого хлеба обжарить без масла до светло-желтого цвета. Ломтики помидоров слегка обжарить в маргарине и посыпать перцем и солью. На каждый тост положить обжаренный ломтик помидора и на него - кусочек омлета. К оставшемуся на сковороде жиру добавить сметану, соль и все подогреть. Этим соусом облить бутерброд (омлет). Подавать горячими.

Гренки с репчатым луком

Репчатый лук мелко нарезать и обжарить в жире, пока не станет прозрачным, влить две столовые ложки воды и тушить пять минут. Затем снять с огня, добавить чайную ложку пшеничной муки, пару ложек сметаны, соль, перец, взбитое яйцо, перемешать и еще раз подогреть, пока яйцо не загустеет. Ломтик ржаного хлеба без корки намазать тонким слоем жира, положить на сковороду намазанной стороной вниз, покрыть луковой массой. Печь до светло-коричневой окраски. Можно посыпать натертым сыром. Вместо репчатого лука можно употребить лук-порей.

Гренки с копченой рыбой

Ломтики белого или ржаного хлеба намазать сливочным или каким-либо соленым маслом и положить кусочки очищенной от костей копченой рыбы. Сверху накрыть томатной пастой или томатным пюре. Печь примерно пять минут. Подавать горячими как закуску.

Гренки с овощами и мясным филе

Тосты из белого хлеба намазать сливочным маслом, посыпать толстым слоем натертый редис и сверху положить ломтик отварного или жареного филе так, чтобы был виден редис. Вместо филе можно взять любое мясо. Точно так же вместо редиса можно употребить другие овощи - морковь, сельдерей, хрен, редьку...

Гренки с селедочной массой

Сельдь очистить от кожи и костей. Свежий белый хлеб замочить в молоке и отжать. Филе сельди, белый хлеб и репчатый лук пропустить через мясорубку. К полученной массе добавить желток, сметану и панировочные сухари. Размять в густую массу.

Каждые два ломтика белого хлеба покрыть селедочной массой, сложить вместе, сверху положить еще селедочную массу и посыпать натертым сыром. На сковороде, смазанной жиром, жарить 5 минут. Подавать горячими.

Карлсбадские гренки

Куски белого хлеба помазать маслом, томатной пастой или пастой красного перца. На каждый из них положить ломтик окорока и ломтик сыра, покрыть хлопьями натертого на крупной терке мороженного масла и жарить на решетке, пока сыр не станет плавиться. Перед подачей на стол полить острым соусом. Вместо окорока можно взять битки или котлету.